20.016 20.016 Krém karamelový.doc
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
mlieko	15,00	15,00	20,00	20,00	20,00	20,00	25,00	25,00
cukor	1,10	1,10	1,70	1,70	1,70	1,70	1,90	1,90
krémový prášok	0,70	0,70	1,00	1,00	1,00	1,00	1,10	1,10
hmotnosť porcie v g	160		220		220		270	

Receptúra

Výrobný postup

Do jednej tretiny mlieka rozšľaháme zlatý klas. Ostatné mlieko privedieme do varu. Z cukru pripravíme karamel, ktorý zalejeme malým množstvom vody, povaríme a vlejeme do vriaceho mlieka spolu s rozmiešaným krémovým práškom. Za stáleho miešania uvaríme, nalejeme do pohárov a podávame.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	Vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	473	114	4,83	2,3	0,0	18,1	0,0	181,2	0,6	0,022	0,0	0,2	1,2	0,0
B	670	161	6,44	3,0	0,0	26,4	0,0	241,6	0,8	0,030	0,1	0,3	1,6	0,0
C	670	161	6,44	3,0	0,0	26,4	0,0	241,6	0,8	0,030	0,1	0,3	1,6	0,0
D	800	192	8,05	3,8	0,0	30,8	0,0	302,0	0,9	0,037	0,1	0,4	1,9	0,0